



OĞULCAN ÇAKIR

CHEF

İŞ TECRÜBESİ

M/S WHITE SOUL 38M, CHEF, BODRUM

Pozisyon: Yat Aşçısı

Tarih: 07.2022/11.2022

M/S PAPA JOE 35M, CHEF, BODRUM

Pozisyon: Yat Aşçısı

Tarih: 06.2021/05.2022

PENINSULA GARDENS, KAŞ, ANTALYA

Pozisyon: Mutfak Şefi

Tarih: 05.2020/03.2021

HEAD CHEF, DORIA YATCH CLUB / MEIS EXCLUSIVE, KAŞ, ANTALYA

Pozisyon: Mutfak Şefi

Tarih: 05.2020/03.2021

TURAN HILL LOUNGE, FARALYA, FETHİYE

Pozisyon: Mutfak Şefi

Tarih: 07.2017/10.2018

PIZZA EAST / SOHO HOUSE, İSTANBUL

Pozisyon: Kısım Şefi

Tarih: 05.2015/02.2016

JAMIE'S ITALIAN, ZORLU CENTER, İSTANBUL

Pozisyon: Kısım Şefi

Tarih: 10.2013/05.2015

+90 5071137111

ogulcancakirr@gmail.com

cakirogulcan

20.09.1992 – SARIYER İSTANBUL

ASKERLİK DURUMU: YAPILDI

HAKKIMDA

Akdeniz ve Ege mutfağında deneyimli olmakla birlikte, dünya mutfağı yemeklerini takip etmekte ve bu alanda kendimi geliştirmekte olup, yeniliklere, yaratıcı olmaya açık, misafirlerinin memnuniyetine ve isteklerine önem veren seri ve eli lezzetli bir aşçıyım. Mutfak yönetimi ve özel aşçılık yapabilecek seviyede ve daha iyisi için çalışma arayışındayım.

SERTİFİKALAR

- STCW-Gemi Adamı-Aşçılık / Boğaziçi Denizcilik 02.2021
- Hijyen Belgesi / Jamie's Italian 06.2014
- İş Güvenliği Belgesi / Jamie's Italian 06.2014
- Şarap Eğitimi / Mey / Soho House 07.2015
- Bira Eğitimi / Anadolu Efes, Hobo Kitchen + Bar 05.2016

VİZE

SCHENGEN C TİPİ, HOLLANDA

GEÇERLİLİK: 21.11.2023

DİL

İNGİLİZCE A2